

## **&lt;p&gt;&lt;strong&gt;&amp;quot;Öster reichische Eier: Klimaschutz auf dem Frü hstückstisch&amp;quot;&lt;/strong&gt;& lt;/p&gt;**

Österreichische Eier sind die klimafreundlichsten in der EU!  
Erfahren Sie, wie regionale Fütterung und nachhaltige  
Produktion einen Unterschied machen - echte  
Klimachampions! ☐☐☐☐

In Österreich können Verbraucher stolz auf eines ihrer Lieblingslebensmittel sein: die Eier. Diese gelten nicht nur als besonders schmackhaft, sondern auch als echte Klimachampions. Der Grund dafür ist die strikte Einhaltung nachhaltiger Praktiken, wie die regionale Fütterung der Hühner und der Verzicht auf Käfighaltung. Tatsächlich wird hierzulande ein unvergleichlicher Standard in der EU gesetzt, was die klimafreundliche Produktion von Eiern betrifft.

Die Diskussion um die Vorteile des Eierkonsums erhält zusätzlich Schwung mit dem Welteitag, der jedes Jahr am zweiten Freitag im Oktober gefeiert wird. In über 140 Ländern wird an diesem besonderen Tag Bezug auf die zahlreichen Vorzüge von Eiern genommen. Niedersachsen kann sich in dieser Hinsicht besonders hervortun: Die Maßstäbe für die Eierproduktion in der Alpenrepublik sind weit vorne angesiedelt. Ein zentrales Anliegen dabei ist die Bitte nach klarer Herkunfts- und Haltungskennzeichnung der Eier und Eiprodukte, ein Thema, das von der Branche nachdrücklich gefordert wird.

### **Die Nachhaltigkeit von österreichischen Eiern**

Immer mehr Österreicherinnen und Österreicher greifen zu Eiern mit dem AMA-Gütesiegel. Dieses Siegel steht für hochwertige und umweltfreundliche Eier, und der Eierkonsum in Österreich hat dabei Rekordwerte erreicht: Durchschnittlich verzehrt jeder Einwohner 248 Eier pro Jahr. Doch was zeichnet die heimischen Produkte so besonders aus? Einer der Hauptfaktoren ist die Fütterung der Legehennen mit gentechnikfreiem, regionalem Soja, das in einer Partnerschaft mit dem Verein Donau Soja bezogen wird. Dies reduziert den CO<sub>2</sub>-Ausstoß und setzt neue Maßstäbe in der Eierproduktion in Europa.

Heinz Schlögl, der stellvertretende Obmann der Geflügelwirtschaft Österreich, betont: „Durch die Nutzung von zertifiziertem, regionalem Soja und den Verzicht auf Übersee-Soja sparen österreichische Betriebe jährlich 100.000 Tonnen CO<sub>2</sub> ein.“ Mehr als 60 Prozent des verwendeten Sojas kommt direkt aus Österreich, was nicht nur kürzere Transportwege und geringere CO<sub>2</sub>-Emissionen zur Folge hat, sondern auch die Einhaltung der EU-Entwaldungsverordnung sichert.

## **Ein Aufruf zur Transparenz**

Das AMA-Gütesiegel, das für tierfreundliche Haltungsformen steht, erfreut sich wachsender Beliebtheit. In Österreich ist die Käfighaltung von Legehennen Vergangenheit, während in vielen anderen EU-Staaten, wo noch etwa 40 Prozent der Hühner in Käfigen leben, das alte System fortbesteht. „Eiprodukte aus in Österreich verbotener Käfighaltung landen täglich in Produkten wie Nudeln und Keksen“, kritisiert Schlögl und fordert daher eine verpflichtende Kennzeichnung, sodass Verbraucher genau wissen, woher die Eier stammen und unter welchen Bedingungen die Hühner gehalten wurden.

Im Hinblick auf die Qualität der Ei-Produktion in Österreich lässt sich sagen, dass die Branche stabil ist. Über 7,3 Millionen Legehennen sorgen für einen kontinuierlichen Nachschub. Rund 31 Prozent der Hennen leben in Freilandhaltung, 57 Prozent in Bodenhaltung und über 12 Prozent werden biologisch gehalten.

Diese Vielzahl an Haltungsformen garantiert, dass frische, heimische Eier jederzeit verfügbar sind – sei es für das Frühstück, als Zutat in einem Rezept oder für die Weihnachtsbäckerei.

Eier werden nicht umsonst als Superfood bezeichnet. Sie sind reich an Vitaminen und Nährstoffen wie Vitamin A, B, D, E und K sowie Selen und Zink. Ihr hoher Eiweißgehalt, der eine ausgezeichnete biologische Wertigkeit besitzt, wird speziell von Sportlerinnen und Sportlern geschätzt, da er den Muskelaufbau unterstützt. Zudem sind Eier ein hervorragendes Sättigungsnahrungsmittel, was sie zu einer beliebten Wahl für gesunde Diäten macht.

Insgesamt zeigen die Entwicklungen in der österreichischen Eierproduktion, dass Qualität und Umweltschutz Hand in Hand gehen können. In der Alpenrepublik können Verbraucher nicht nur guten Gewissens köstliche Eier genießen, sondern dabei auch einen Beitrag zur Verringerung ihrer CO<sub>2</sub>-Bilanz leisten. Mehr über die Hintergründe und die Besonderheiten des Eierkonsums in Österreich erfahren Sie in einem umfassenden Bericht **auf [www.tips.at](http://www.tips.at)**.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**